



L'association **Journées paysannes**

propose les vins du
domaine du Clos Frémur
qu'elle a cultivés jusqu'en 2012

**OFFRE SPECIALE
JOURNÉES NATIONALES 2018**



**1 carton acheté (6 bout.)
= 1 bouteille offerte**

Les vins du millésime 2011

◆ « Pierre à Feu » Rosé de Loire 2011 de cépage Cabernet

La robe de « Pierre à Feu » est d'un rose soutenu. Ses arômes sont fruités, avec l'impression de petits fruits rouges évoquant la grenadine, la fraise... et les confitures de petits fruits rouges, sur un fond de plantes aromatiques. Une grande rondeur dans la fraîcheur légèrement piquante, il est ample et long en bouche. Ce tour de main, cette facture est voulue par l'artisan producteur pour exprimer le potentiel du raisin, d'où sa couleur soutenue et son nom « Pierre à Feu ».

◆ Anjou Rouge 2011 de cépage Cabernet

Sa robe est rouge grenat. Il exprime une jolie intensité de fruits rouges, de fruits noirs et de leurs confitures, avec un ensemble de plantes aromatiques et de condiments proche des épices douces. Présence et chaleur en bouche, beaucoup de rondeur avec des tanins fondus, donnant volume et longueur. Une

**Pour éviter les frais de port,
vous pourrez prendre livraison de votre
commande à Souvigny lors des XXVIII^{es}
Journées Nationales**

COMMANDEZ dès la réception de ce feuillet
vous nous faciliterez la gestion des
commandes

Règlement par chèque à l'ordre de
"Journées paysannes"

Commande à adresser à:
Journées paysannes
La Bénétrie
110, rue du Maréchal Juin
49 000 Angers
Tel: 02 41 66 30 06
journées.paysannes@gmail.com

superbe expression de richesse aromatique, comme portée par le gras de ce vin.

Ce vin est à l'optimum de sa noblesse, à consommer maintenant pour en profiter pleinement.

Les vins du millésime 2010

☛ Vin de France Cabernet rouge 2010

Robe rouge grenat au reflet sombre d'intensité modérée.

Une très jolie présence d'arômes de petits fruits rouges et de leurs confitures, avec un ensemble de plantes aromatiques et de condiments.

Cette belle expression apparaît douceuse, confiture de fruits rouges, de prunes aux épices sucrés, avec une note de condiment et presque de caramel ou de café en finale. Vin gourmand par son étonnante douceur dès la mise en bouche, frais, lisse par la quasi absence de tanins, ceux-ci enrobés par la sucrosité. Chaud, généreux, gourmand, ce vin rouge est suave, d'une très agréable élégance aromatique, tout en douceur.

Les impressions sensorielles de ce vin rouge sont très rares. Elles sont à faire découvrir.

☛ Anjou Blanc demi-sec 2010 de cépage Chenin

D'une robe jaune doré lumineux, il exprime une délicate intensité de fruits à chair jaune et de leurs douces confitures, dont une note miellée, une note d'agrumes, une note de fruits confits, complétée d'une impression de plantes aromatiques, sur une discrète minéralité par une note de cire. De splendides arômes de sur-maturité du raisin de Chenin se lèvent dans une généreuse, moelleuse et fraîche sensation en bouche à laquelle s'ajoute une subtile nuance boisée à peine perceptible. Sa longueur fait durer ce naturel et sain plaisir sensoriel.



VINS - BON DE COMMANDE

NOM

PRÉNOM

ADRESSE

.....

TÉLÉPHONE

COURRIEL

OFFRE SPECIALE JOURNÉES NATIONALES
1 carton acheté (6 bout.)
= 1 bouteille offerte



VIN	PRIX/BOUTEILLE	QUANTITÉ	TOTAL
Blanc 2010 AOC	10,00 €		
Rouge 2010 vin de France	6,00 €		
Rouge 2011 AOC	9,00 €		
Rosé de Loire 2011	7,00 €		
TOTAL			